

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Шайковская средняя общеобразовательная школа № 1»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

*С.В.Федосеева*

Приказ № 84 ос/д от «02» сентября 2019г.



Рассмотрено на заседании  
педагогического совета школы  
Протокол № 1 от 29 августа 2019г.

**Приложение  
к основной образовательной программе  
основного общего образования  
МКОУ «Шайковская СОШ №1»**

**ПРОГРАММА КУРСА  
Технология (девочки)  
5-8 класс**

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

### **Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **5 класс**

##### **Личностные результаты:**

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

##### **Метапредметные результаты**

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

##### **Предметные результаты:**

###### **- В познавательной сфере:**

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

###### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени» материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнера проектирования изделий;
  - разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
  - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
  - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со
- держание рабочей одежды.

- участие в оформление класса, школы, озеленении пришкольного участка

В коммуникативной сфере:

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;
- овладение устной и письменной речью;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

В физиологии – психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

**бкласс:**

**Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

**Метапредметные результаты:**

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам!;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидающего труда.

**Предметные результаты**  
**В познавательной сфере:**

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

*В трудовой сфере:*

-владение методами проектно-исследовательской деятельности , решение творческих

задач;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей;
- подбор материалов с учетом характера и объекта труда;

*в мотивационной сфере:*

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;

*в эстетической сфере:*

- владение методами эстетического оформления изделий;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

*в коммуникативной сфере:*

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- презентация и защита проекта изделия

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности
- соблюдение необходимой точности движений при выполнении различных операций

## **7 класс:**

### **Личностные результаты:**

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

### **Метапредметные результаты:**

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности;

### **Предметные результаты:**

*в познавательной сфере:*

-рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;

-ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

-документирование результатов труда и проектной деятельности;

-расчет себестоимости продукта труда;

*В трудовой сфере:*

-выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

-выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

-проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;

*В мотивационной сфере:*

-формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;  
-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

-умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

-владение методами эстетического оформления изделия

В коммуникативной сфере:

-устанавливать и поддерживать коммуникативные контакты с другими людьми;

-удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

-определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения партнера, выбирая адекватные стратегии коммуникации; установление рабочих отношений в группе;

-отстаивание в споре своей позиции, приводя существенные аргументы

В физиолого – психологической сфере:

-соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;

-достижение необходимой точности движений при выполнении операций

## **8 класс**

### **Личностные результаты:**

-становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;

-формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;

-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

-самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

-планирование образовательной и профессиональной карьеры;

-диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

### **Метапредметные результаты:**

-самостоятельный определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

-алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

-комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

-выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

-формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

-использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;

-согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

### Предметные результаты:

*в познавательной сфере:*

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

-применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

*В трудовой сфере:*

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- владение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм;; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

*в мотивационной сфере:*

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

*в эстетической сфере:*

- владение методами дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;

-художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

*в коммуникативной сфере:*

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельность

Предполагаемые формы контроля:, беседа, практикум, тесты, проектные задания, фронтальный опрос в парах, контрольная работа.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты. При оценке проекта учитывается целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите. Контроль формирования знаний осуществляется с помощью заданий в рабочей тетради. Входной контроль – тест, итоговый контроль – защита проекта, текущий – практические работы.

## **5.Содержание учебного курса.**

### **5 класс**

#### **Технология выращивания растений (осень) 8 часов**

Вводный урок. Правила безопасности труда

Основы аграрной технологии (осенние работы) Понятия «аграрные технологии» и «сельскохозяйственные культуры». Экскурсия на пришкольный участок. Овощные культуры (лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена, способ посадки, уборка и учет урожая. Понятие «система обработки почвы». Подготовка участка к осенней обработке почвы под огурцы и томаты. П.р. Уборка и учет урожая.

#### **1 час Вводный урок**

##### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3**

##### **Тема «Интерьер кухни, столовой» Тема «Бытовые электроприборы»1**

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК

##### **Тема. Творческий проект 2**

Начало работы над проектом.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

#### **Раздел «Кулинария» 14 ч**

##### **Тема «Санитария и гигиена на кухне1**

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

## **Тема «Физиология питания»1**

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида.

Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

## **Тема «Бутерброды и горячие закуски»2**

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

## **Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»2**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупаинных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

## **Тема «Блюда из овощей и фруктов»2**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброта-качественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд

## **Тема Блюда из яиц»**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Спо-

собы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуны, омлета натурального. Подача готовых блюд.

### **Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»**

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды хм завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

### **Тема. Творческий проект.2**

Работа над проектом

## *Раздел « Создание изделий из текстильных материалов »20ч*

### **Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»2**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточненная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент

### **Тема «Конструирование швейных изделий»4**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкроики. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линии фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкроики к раскрою. Копирование готовой выкроики. Правила безопасной работы ножницами

### **Тема •Швейная машина»2**

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад

### **Тема «Технология изготовления швейных изделий»10**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскroя. Обмеловка выкроики с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкроики на детали кроя: с помощью резца-

колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с

открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (В 10) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)

### **Тема.Творческий проект.2**

Работа над проектом

### ***Раздел «Художественные ремесла» 10ч***

#### **Тема «Декоративно-прикладное искусство»2**

Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

#### **Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»2**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

#### **Тема «Лоскутное шитье»4**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия

### **Тема.Творческий проект.2**

Работа над проектом

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 ч**

### **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» 8**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта Выставка

### **Раздел. Строительные ремонтно - отделочные работы. 6**

Бумага и картон. Клеевые материалы. Обработка бумаги и изделия из нее.

### **Растениеводство (весенний период) 8 часов**

Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений, их применение. Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Сроки и способы посева семян зеленых культур.

## **6 класс**

### **Основы аграрной технологии (осенние работы) - 8 часов**

Теоретические сведения. Понятия «сорт», «селекция». Требования к качеству сортов. Хозяйственно-биологические признаки сортов.

Влияние экологической обстановки, климатических условий, вредителей и болезней на состояние растений. Виды овощей семейства пасленовые. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «семеноводство». Получение семян овощных культур. Виды овощей семейства тыквенные. Их пищевая ценность, сорта. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов. Определение средней массы выращенных овощей. Виды капустных овощей. Их пищевая ценность, сорта. Виды сооружений защищенного грунта.

*Практические работы.* Изучение сортов капусты белокочанной. Уборка картофеля. Уборка семенников капусты, столовой свеклы и моркови. Сбор урожая тыквы, патиссонов и кабачков, корнеплодов моркови и столовой свеклы. Подготовка участка под посадку капусты. Расчет потребности в рассаде томата и капусты для посадки в поле.

*Варианты объектов труда.* Капуста белокочанная различных сортов. Картофель. Семенники капусты, столовой свеклы и моркови. Урожай тыквы, патиссонов и кабачков, корнеплодов моркови и столовой свеклы. Пришкольный участок.

## **1 час Вводный урок**

### **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 5 ч**

#### **Тема «Интерьер жилого дома» 1**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого

дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

### **Тема «Комнатные растения в интерьере»2**

Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник

### **Тема Творческий проект 2**

Работа над проектом

## ***Раздел «Кулинария» 12 ч***

### **Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря»2**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

### **Тема «Блюда из мяса»2**

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

### **Тема «Блюда из птицы»2**

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

### **Тема «Заправочные супы»2**

значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

### **Тема «Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду»2**

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

### **Тема.Творческий проект 2**

Работа над проектом

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 22 ч**

### **Тема «Свойства текстильных материалов»2**

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

### **Тема «Конструирование швейных изделий»2**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

### **Тема «Моделирование швейных изделий»2**

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою

### **Тема «Швейная машина»2**

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

### **Тема «Технология изготовления швейных изделий»12**

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскroя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов под-крайной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия.

## **Тема. Творческий проект 2**

Работа над проектом

### ***Раздел «Художественные ремесла » 10 ч***

#### **Тема «Вязание крючком»4**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

#### **Тема «Вязание спицами»4**

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК.

## **Тема. Творческий проект 2**

Работа над проектом

### ***Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности»6ч***

#### **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»6**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

#### ***Раздел. Строительные ремонтно - отделочные работы.14ч.***

Профессия маляр. Виды малярных работ. Виды материалов для окраски. Исторические сведения об обоях. Декорирование предметов интерьера

#### **Основы аграрной технологии (весенние работы) - 8 часов**

Теоретические сведения. Устройство «русского парника». Понятия «почвосмесь», «рамооборот». Особенности выращивания рассады овощных культур. Понятие «пикировка», технология пикировки сеянцев. Выращивание огурца и томата в парнике, весенней пленочной теплице. Выращивание томата и огурца в поле. Выращивание капусты белокочанной. Правила безопасной работы на приусадебном участке.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

Практические работы. Подготовка парника к выращиванию рассады овощных культур. Пикировка сеянцев томата и капусты. Посадка рассады огурца в грунт пленочной теплицы. Экскурсия «Выращивание рассады овощных культур в защищенном грунте» на

сельскохозяйственное предприятие. Посадка рассады томата в открытый грунт. Посев семян огурца в открытый грунт. Закладка коллекционного участка овощных капустных растений.

Варианты объектов труда. Парник. Семена. Сеянцы. Рассада томата, огурца и капусты. Проектирование и изготовление изделий

Теоретические сведения. Понятия «техническая эстетика изделий», «золотое сечение». Основные требования к проектированию изделий: технологичность, экономичность, эргономичность, безопасность, экологичность. Методы конструирования. Метод фокальных объектов, фокальный объект. Расчет расходов на электроэнергию при изготовлении проектного изделия. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов.

## 7 класс

### **1ч. Вводный урок**

#### *Раздел « Технологии домашнего хозяйства» 3ч*

#### **Тема «Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере»1**

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Виды светильников. Системы управления светом. Типы освещения. Оформление интерьера произведениями искусства. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер

#### **Тема «Гигиена жилища»1**

Виды уборки, их особенности. Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.

#### **Тема. Творческий проект 1**

Работа над проектом

#### *Раздел «Электротехника» 1 ч*

#### **Тема «Бытовые электроприборы»1**

Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор.

#### *Раздел «Кулинария» 4 ч*

#### **Тема «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»1**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

#### **Тема «Изделия из жидкого теста»(объединена с темой «Виды теста и выпечки»)1**

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

#### **«Виды теста и выпечки»**

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

#### **Тема «Сладости, десерты, напитки»1**

Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

#### **«Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»(объединена с темой «Сладости, десерты, напитки»)**

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

#### **Тема творческий проект1**

Работа над проектом

### ***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 7 ч***

#### **Тема «Свойства текстильных материалов»1**

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

#### **«Конструирование швейных изделий» (тема объединена с темой «Свойства текстильных материалов»)**

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

#### **Тема «Моделирование швейных изделий»1**

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

#### **Тема «Швейная машина»1**

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей

#### **Тема «Технология изготовления швейных изделий»3**

Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскroя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса kleевой прокладкой-корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для

потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный шов с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажнотепловая обработка изделия.

### **Тема. Творческий проект1**

Работа над проектом

#### *Раздел «Художественные ремёсла» 6ч*

### **Тема «Ручная роспись тканей»1**

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани

### **Тема «Вышивание»4**

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, пettelных, крестообразных и косых ручных стежков. Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица

### **Тема. Творческий проект1**

Работа над проектом

#### *Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности»6*

### **Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»6**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка

#### *Раздел. Строительные ремонтино - отделочные работы.14ч.*

Виды штукатурных работ. Вяжущие растворы. Выбор изделий для интерьера, его дизайн.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 3 ч**

**1ч. Вводный урок**

**Тема «Экология жилища»2**

Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Понятие об экологии жилища. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища

**Тема «Водоснабжение и канализация в доме»1**

Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды. Экологические проблемы, связанные с утилизацией сточных вод.

**Раздел «Электротехника» 8 ч**

**Тема «Бытовые электроприборы» 4**

Электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электрическая и индукционная плиты на кухне. Принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Назначение, устройство, правила эксплуатации отопительных электроприборов. Устройство и принцип действия электрического фена. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств. Электронные приборы: телевизоры, DVD, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения

**Тема «электромонтажные и сборочные технологии»2**

Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах. Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ, приёмы монтажа. Установочные изделия. Приёмы монтажа и соединений установочных приводов и установочных изделий. Правила безопасной работы. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

**Тема «Электротехнические устройства с элементами автоматики»2**

Схема квартирной электропроводки. Работа счётчика электрической энергии. Элементы автоматики в бытовых электротехнических устройствах. Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека

**Раздел «Семейная экономика 5 ч**

**Тема «Бюджет семьи»4**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета

### **Тема. Творческий проект 1**

*Современное производство и профессиональное самоопределение» 5 ч*

### **Тема «Сфера производство и разделение труда»2**

Сфера и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

### **Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»2**

Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

### **Тема. Творческий проект 1**

*Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности » 6ч*

### **Тема « Исследовательская и созидательная деятельность»6**

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

### *Раздел. Строительные ремонтно - отделочные работы.14ч.*

Материал для отделки деревянных поверхностей. Виды декорирования. Технология крепления отделочных материалов. Изделия из дерева. Профессия столяр, декоратор.

### **Тематический план 5-8 класс**

Разделы, темы	Рабочая программа по классам							
	5		6		7		8	
	по авт.	по факт ски	по авто р.	по факт	По авт.	По фа кт.	По авт.	По фа кт
<b>Вводный урок. Инструктаж по охране труда 4 часа</b>	-	1	-	1	-	2	-	2

<b>Технология домашнего хозяйства 11 (14)</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
1.Интерьер кухни, столовой	2	1				-	-	
2. Интерьер жилого дома	-		1	1		-	-	
3. Комнатные растения в интерьере	-		2	2		-	-	
4.Освещение жилого помещения.	-		-		1	2	-	-
Предметы искусства и коллекции в интерьере.								
5.Гигиена жилища	-		-	-	1	2	-	-
6.Экология жилища	-		-	-	-	-	2	4
7.Водоснабжение и канализация в доме	-		-			-	2	2
8.Творческий проект	-	2	-	2	-	2	-	-
<b>Электротехника14(10)</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	-	-	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
1.Бытовые электроприборы	1	0	-	-	1	2	6	8
2.Электромонтажные и сборочные технологии	-		-	-		-	4	4
3.Электротехнические устройства с элементами автоматики	-		-	-		-	2	4
<b>Кулинария 33(30)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	-	-
1.Санитария и гигиена на кухне	1	1	-	-	-	-	-	-
2.Физиология питания	1	1	-	-	-	-	-	-
3.Бутерброды, горячие напитки.	2	2	-	-	-	-	-	-
4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2	-	-	-	-	-	-
5.Блюда из овощей и фруктов	4	2	-	-	-	-	-	-
6.Блюда из яиц.	2	2	-	-	-	-	-	-
7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.	2	2	-	-	-	-	-	-
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов	-	-	4	2	-	-	-	-
9.Блюда из мяса	-	-	4	2	-	-	-	-
10.Блюда из птицы	-	-	2	2	-	-	-	-
11.Заправочные супы	-	-	2	2	-	-	-	-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола.	-	-	2	2	-	-	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	-	-	1	2	-	-
14. Изделия из жидкого теста						Объединение № 30		
15. Виды теста и выпечки	-	-	-	-	1	2	-	-
16.Сладости, напитки и десерты	-		-	-		110 бъединение д.с №	-	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.						34		

<b>18. Творческий проект</b>	-	2	-	2	-	2	-	-
<b>Создание изделий из текстильных материалов 52 (49)</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	-	-
1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	2	1	2	-	-
2. Конструирование швейных изделий	4	4	4	2	1	Объед с № 2	-	-
3. Моделирование швейных изделий	-	-	2	2	1	2	-	-
4. Швейная машина	4	2	2	2	1	2	-	-
5. Технология швейных изделий	10	10	12	12	4	6	-	-
6. Творческий проект	-	2	-	2	-	2	-	-
<b>Художественные ремесла 24(26)</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	-	-
1. Декоративно – прикладное искусство	2	2	-	-	-	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	2	2	-	-	-	-	-	-
3. Лоскутное шитье	4	4	-	-	-	-	-	-
4. Вязание крючком	-	-	4	4	-	-	-	-
5. Вязание на спицах	-	-	4	4	-	-	-	-
6. Ручная роспись ткани	-	-	-	-	2	2	-	-
7. Вышивание	-	-	-	-	6	8	-	-
8. Творческий проект	-	2	-	2	-	2	-	-
<b>Семейная экономика 6(5)</b>	-	-	-	-	-	-	<b>6</b>	<b>10</b>
1. Бюджет семьи	-	-	-	-	-	-	6	8
2. Творческий проект	-	-	-	-	-	-	-	2
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение 4 (5)</b>	-	-	-	-	-	-	<b>4</b>	<b>10</b>
1. Сфера производства и разделение труда	-	-	-	-	-	-	2	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	-	-	-	2	4
3. Творческий проект	-	-	-	-	-	-	-	1
<b>Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности 60 (26)</b>	<b>21</b>	<b>8</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
1. Исследовательская и созидательная деятельность	21	8	21	6	10	12	8	12
<b>Строительные и ремонтно- отделочные работы –(14 часов в 5-6 классах и 7 часов в 6-7 классах)</b>	-	12	-	12	-	12	-	12
<b>ВСЕГО:204 у автора в том числе 6 часа резерв , в рабочей +1 час на вводный урок.</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>68</b>

